Recettes ET Calendrier POUR LA FARINE PRÉPARÉE BRODIE

Rien de difficile à apprendre . . .



Simplement moins à faire

avec les hommages de

BRODIE & HARVIE, LIMITED
6600 RUE HUTCHISON
MONTRÉAL, CANADA


BRODIE'S
XXX
SELF-RAISING
FLOUR

1945 JANVIER 1945

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

1946 JANVIER 1946

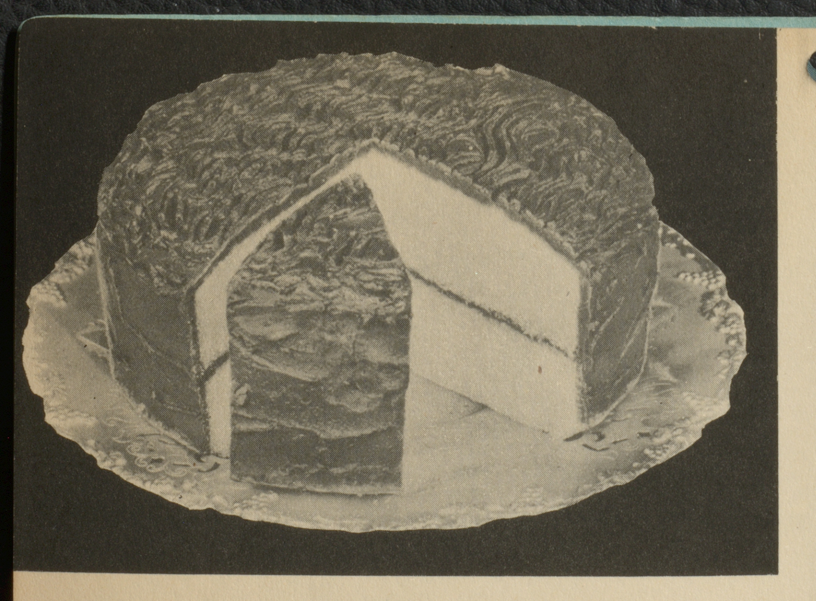
DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

1947 JANVIER 1947

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

1948 JANVIER 1948

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Gâteau étage à deux oeufs

(tel qu'illustré)

⅓ tasse (3 on.) shortening	2 tasses Farine Préparée BRODIE tamisée
1 tasse sucre	⅔ tasse lait
2 oeufs	1 c. à thé essence au goût

Défaire le shortening en crème, ajouter le sucre graduellement et bien battre. Ajouter les jaunes d'oeufs. Incorporer la farine et le lait alternativement puis les blancs d'oeufs bien battus et l'essence. (Il est important de tamiser la farine avant de la mesurer.) Cuire à four modéré (350°F.) dans des moules à gâteau étage beurrés.

Pain d'épices

½ tasse cassonade	½ c. à thé macis ou muscade
½ tasse shortening	½ c. à thé clou
1 oeuf	2½ tasses Farine Préparée BRODIE
1 tasse mélasse	½ tasse eau chaude
1 c. à thé cannelle	
1 c. à thé gingembre	

Crémer le beurre et le sucre, ajouter l'oeuf bien battu, la mélasse et les épices. Incorporer farine et eau chaude alternativement. Verser dans une lèchefrite bien beurrée et enfarinée. Cuire à four modéré (325°F. à 350°F.) 35 à 40 minutes.

Pouding aux fruits

Fruits cuits ou crus pour remplir à moitié un moule à pouding. Verser dessus un mélange préparé avec les ingrédients ci-dessous, cuire à la vapeur 1½ heure.

½ tasse sucre	¾ tasse lait
1 c. à soupe beurre	1½ tasse Farine Préparée BRODIE
1 oeuf	

Crémer le beurre et le sucre, ajouter l'oeuf bien battu. Incorporer farine et lait alternativement.

La Farine *Préparée* offre de nombreux avantages

• Toutes les personnes qui emploient la Farine Préparée en reconnaissent les avantages. Parce qu'elle contient les proportions exactes de poudre à pâte et de sel, parfaitement mélangés, la Farine Préparée épargne le temps ordinairement consacré à mesurer et à mélanger ces ingrédients. Pour la même raison, elle élimine automatiquement la possibilité d'erreurs dans les mesures, cause fréquente d'insuccès. En outre, la Farine Préparée n'exige qu'un tamisage et s'incorpore très facilement.

1945			FÉVRIER			1945
DIM.	LÚN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

1946			FÉVRIER			1946
DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

1947			FÉVRIER			1947
DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

1948			FÉVRIER			1948
DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29						

Biscuits à thé

(tel qu'illustré)

2 tasses Farine Préparée BRODIE
2 c. à soupe shortening
½ tasse lait

Incorporer le shortening à la farine au moyen de deux couteaux ou avec le bout des doigts. Ajouter le lait, peu à la fois, pour former une pâte molle. Travailler légèrement. Rouler à ½ pouce d'épaisseur, couper, piquer avec une fourchette et cuire 10 minutes, à four chaud (450 à 500°F.).

Gâteau doré

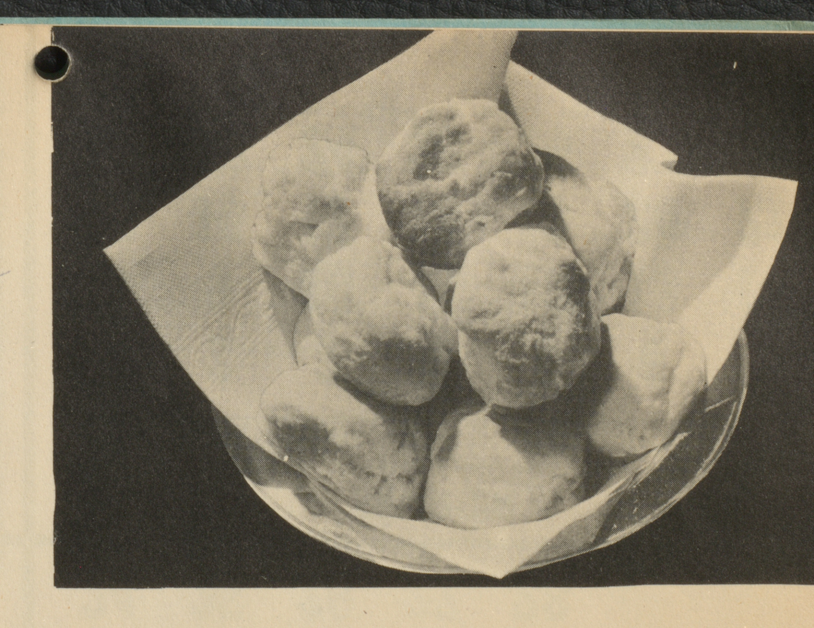
½ tasse beurre
1 tasse sucre
3 jaunes d'oeufs
2½ tasses Farine Préparée BRODIE tamisée
¾ tasse lait
1 c. à thé vanille

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre graduellement puis les jaunes d'oeufs bien battus. Incorporer la farine BRODIE tamisée, en alternant avec le lait auquel on aura ajouté l'essence. Verser dans une lèchefrite à pain beurrée, environ 9½ x 5½ x 3 pouces. Cuire à four modéré (350°F.) 50 à 60 minutes. Garnir d'une glace à l'orange ou au citron.

Gâteau d'argent

½ tasse beurre
1 tasse sucre
3 blancs d'oeufs
2 tasses Farine Préparée BRODIE tamisée
¾ tasse lait
1 c. à thé vanille

Défaire le beurre en crème. Ajouter le sucre graduellement puis la Farine Préparée BRODIE tamisée en alternant avec le lait auquel on aura ajouté l'essence. Incorporer les blancs d'oeufs battus fermes. Verser dans un moule carré bien beurré (environ 8½ x 8½ x 2½ pouces). Cuire à four modéré (350°F.) 35 à 40 minutes.



Pourquoi vous obtenez de meilleurs résultats avec la Farine *Préparée* Brodie

● LA FARINE PRÉPARÉE BRODIE est vraiment économique. Elle épargne temps, argent et travail. Supprime l'ennui de mesurer soigneusement la poudre à pâte et de la mélanger! Réussite assurée partant, plus de désappointement pour vous ni de perte d'ingrédients dispendieux par suite d'insuccès.

1945 MARS 1945

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

1946 MARS 1946

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24 / 31	25	26	27	28	29	30

1947 MARS 1947

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23 / 30	24 / 31	25	26	27	28	29

1948 MARS 1948

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



Que de bonnes cuisinières aujourd'hui!

• Avec la BRODIE, même les jeunes mariées sont bientôt d'expertes cuisinières. La BRODIE assure un succès FACILE!

Pâte à tartes

(tel qu'illustré)

½ tasse shortening
2 tasses Farine Préparée BRODIE
Eau froide pour obtenir une pâte ferme

Bien mélanger le shortening et la farine au moyen de deux couteaux ou avec les mains. Ajouter l'eau, peu à la fois, pour obtenir une pâte ferme, tout en manipulant la pâte le moins possible. Rouler la pâte mince et cuire à four chaud (400°F. à 450°F.).

Temps de préparation, 6 minutes. Temps de cuisson, 20 minutes.

Tarte au citron

1 croûte de tarte cuite faite à la Farine Préparée BRODIE
3 jaunes d'oeufs (conserver 2 blancs pour la meringue)
1 tasse sucre
2 c. à soupe beurre
½ tasse lait ou eau
1 gros citron (jus et zeste râpé)
3 c. à soupe Farine Préparée BRODIE

Battre les jaunes d'oeufs; ajouter les autres ingrédients et cuire au bain-marie jusqu'à consistance de gelée. Verser dans la croûte; couvrir de meringue (voir note) et cuire à four doux (300°F.), environ 15 minutes.

NOTE—Cette garniture sera meilleure et plus légère si on ajoute les blancs d'oeufs battus dans la cossetarde lorsque celle-ci est un peu refroidie.

Gâteau favori à un oeuf

2 tasses Farine Préparée BRODIE
4 c. à soupe beurre ou shortening
1 tasse sucre
1 oeuf non battu
¾ tasse lait
1 c. à thé vanille

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre graduellement et bien brasser jusqu'à ce que léger. Ajouter l'oeuf et bien battre. Incorporer la farine en alternant avec le lait, battre pour obtenir un mélange lisse et léger; ajouter l'essence. Verser dans 2 moules à gâteau étage beurrés. Cuire 25 minutes à four modéré (375°F.).

1945 AVRIL 1945

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

1946 AVRIL 1946

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

1947 AVRIL 1947

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

1948 AVRIL 1948

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Petits gâteaux

(tel qu'illustré)

½ tasse shortening
1 tasse sucre
2 oeufs
2 tasses Farine Préparée BRODIE tamisée
¾ tasse lait
1 c. à thé vanille

Défaire le shortening en crème, ajouter le sucre graduellement. Ajouter les oeufs, un à la fois, battant bien après chaque addition. Incorporer la farine alternativement avec le lait auquel on a ajouté la vanille. Cuire dans des petits moules beurrés et à four modéré (350°F.) de 20 à 25 minutes.

Gâteau au chocolat

¼ tasse shortening
1 tasse cassonade
2 carrés chocolat
1 oeuf
½ tasse lait
1½ tasse Farine Préparée BRODIE
¼ tasse eau bouillante
1 c. à thé cannelle
1 c. à thé vanille

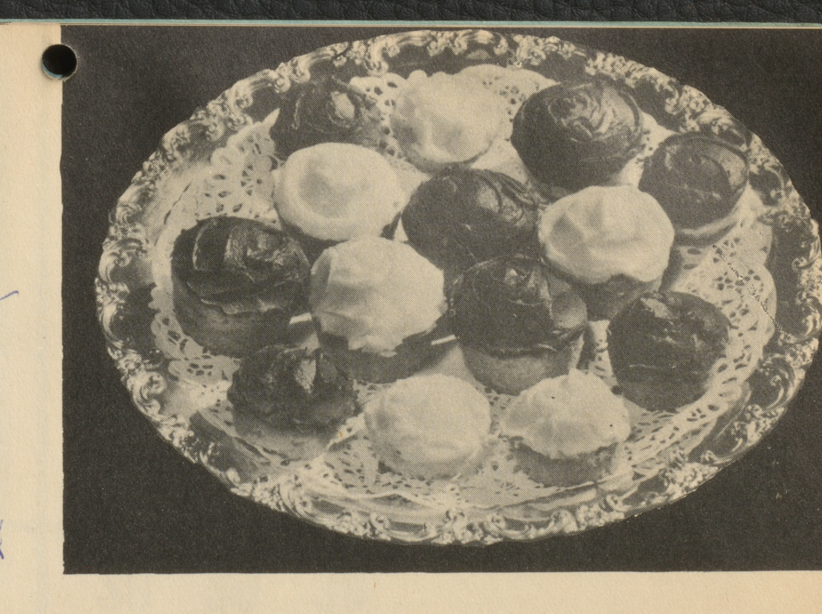
Crémer le shortening et le sucre, ajouter l'oeuf, puis le chocolat fondu, la cannelle et la vanille. Incorporer la farine et le lait alternativement—en dernier lieu l'eau chaude. Cuire au four à 350°F. pendant 40 minutes.

Glaçage—Faire fondre 1 carré de chocolat avec un petit morceau de beurre, ajouter du café et du sucre à glacer pour obtenir la quantité désirée.

Carrés au chocolat et aux noix

½ tasse shortening
2 oeufs
1 tasse noix hachées
¾ tasse Farine Préparée BRODIE
1 tasse sucre
1 c. à thé vanille
2 carrés chocolat non sucré

Faire fondre le chocolat, ajouter l'oeuf bien battu avec le sucre. Incorporer la farine en la tamisant et ajouter les noix hachées ainsi que le shortening fondu. Bien mélanger et étendre en couche mince dans un moule carré. Cuire pendant 30 minutes à 350°F. Laisser refroidir avant de découper.



La Compagnie canadienne Brodie & Harvie est très ancienne

● Fondée en 1863 par James Parkin, la meunerie Brodie & Harvie, vieil établissement du Québec, prit ce nom lorsque le fondateur s'associa R. & J. Brodie. Depuis ce temps, un membre de la famille Brodie a toujours fait partie de l'administration de la compagnie.

1945 MAI 1945

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

1946 MAI 1946

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

1947 MAI 1947

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

1948 MAI 1948

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24/31	25	26	27	28	29



La Farine *Préparée* Brodie possède une plus grande valeur nutritive

• On obtient des gâteaux, de la pâte à tartes et des pains de fantaisie d'une grande valeur nutritive et d'une saveur délicieuse en employant la Farine Préparée.

Nous savons que la farine blanche ordinaire manque de calcium. L'addition de phosphate acide de calcium au cours de la fabrication de la Farine Préparée corrige cette déficience. Ainsi, il est prouvé que la Farine Préparée procure non seulement un excellent appoint de calories mais est aussi une source économique de calcium et de phosphore, facilement assimilables.

Croquants au chocolat

(tel qu'illustré)

- 1 tasse shortening
- ¾ tasse sucre blanc
- ¾ tasse cassonade
- 2 oeufs—battus
- 2½ tasses Farine Préparée BRODIE
- 1 c. à thé vanille
- 1 tasse noix hachées
- 14 à 16 on. chocolat sucré—cassé en menus morceaux

Crémer le shortening et le sucre. Ajouter les oeufs bien battus. Incorporer la farine et ajouter noix hachées, chocolat et essence. Laisser tomber par cuillérées à thé sur une tôle beurrée et cuire à four modéré (350°F.) de 10 à 15 minutes. (Recette pour 8 douzaines de croquants.) X

"Cookies" au beurre d'arachides

(tel qu'illustré)

- ½ tasse shortening
- ½ tasse beurre d'arachides
- 1 tasse arachides hachées
- 1 tasse cassonade
- 1 oeuf—battu
- 1½ tasse Farine Préparée BRODIE

Crémer le shortening et le beurre d'arachides. Ajouter le sucre graduellement, puis l'oeuf bien battu. Incorporer la farine et les noix hachées. Laisser tomber par cuillérées à thé sur une tôle beurrée et aplatir à l'aide d'une fourchette. Cuire à four modéré (350°F.) environ 10 à 15 minutes jusqu'à ce que doré.

Pouding Cottage

- 1 tasse sucre
- 1 tasse lait doux
- 1 oeuf
- Gros comme un petit oeuf de beurre
- 1¾ tasse Farine Préparée BRODIE
- 1½ tasse fruits frais au goût

Crémer le beurre et le sucre. Ajouter l'oeuf battu et bien battre. Ajouter la farine préalablement tamisée, verser le lait, bien battre. Verser un rang de pâte dans un moule à pouding bien beurré, puis un rang de fruits et couvrir avec le reste de la pâte. Servir avec de la crème douce aromatisée au goût ou avec une sauce à la fécule de maïs.

1945 JUIN 1945

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

1946 JUIN 1946

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23 / 30	24	25	26	27	28	29

1947 JUIN 1947

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

1948 JUIN 1948

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Muffins

(tel qu'illustré)

2 tasses Farine Préparée BRODIE
¼ tasse sucre
1 oeuf
1 tasse lait
¼ tasse shortening fondu

Mélanger la farine tamisée et le sucre. Ajouter aux oeufs battus le lait et le shortening fondu. Verser dans le premier mélange, et brasser juste assez pour humecter la farine. Remplir aux ⅔ des moules à muffins bien beurrés et cuire 25 à 30 minutes, à four modéré (375°F.).

Gâteau "Devil's Food"

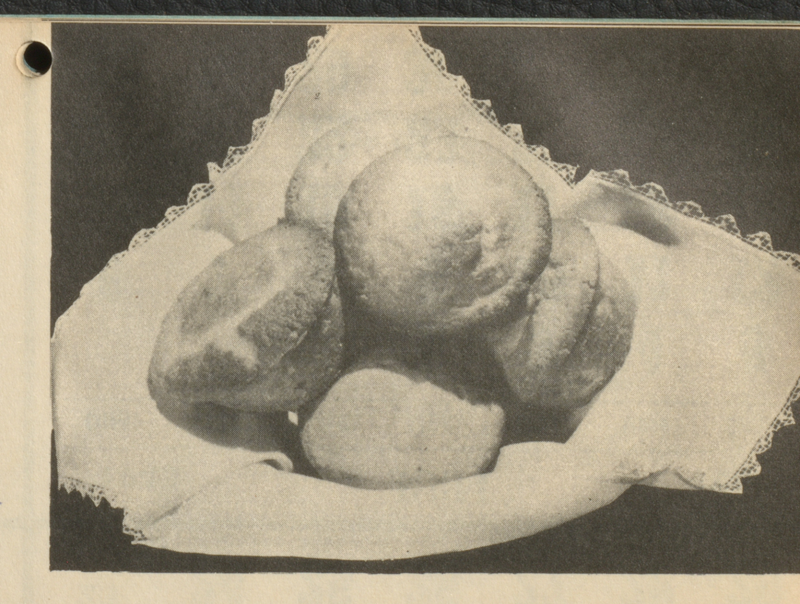
½ tasse beurre
2 tasses sucre
1 tasse lait
4 oeufs
1 c. à thé vanille
4 carrés chocolat amer
2½ tasses Farine Préparée BRODIE

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre graduellement puis les jaunes d'oeufs battus jusqu'à ce qu'épais et jaune citron. Ajouter la farine tamisée en alternant avec le lait. Incorporer en dernier lieu les blancs d'oeufs battus fermes, le chocolat fondu et la vanille. Verser dans un moule tubulaire et cuire 45 à 60 minutes, à four modéré 350°F.

Gâteau-éclair

1 oeuf
½ tasse sucre
3 c. à soupe beurre fondu
1 c. à thé vanille
1 tasse Farine Préparée BRODIE
¼ tasse lait

Battre l'oeuf et ajouter le sucre graduellement en continuant de battre. Incorporer la farine et ajouter le lait, le beurre fondu et l'essence. Verser dans des moules à gâteau étage bien beurrés. Cuire 25 minutes à four modéré (350°F.). Réunir avec une garniture au goût et couvrir d'un glaçage.



Les maîtresses de maison canadiennes apprécient la Farine *Préparée* Brodie

• Depuis que les maitresses de maison connaissent la Farine Préparée BRODIE, elles servent des gâteaux plus souvent, et ils sont meilleurs. Elles avouent que la BRODIE leur épargne temps et argent. Apprenez comme il est facile de réussir de merveilleux gâteaux et biscuits et de délicieuses pâtisseries. Achetez la Farine Préparée BRODIE et assurez-vous un succès constant.

1945 **JUILLET** 1945

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

1946 **JUILLET** 1946

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

1947 **JUILLET** 1947

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

1948 **JUILLET** 1948

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



La Farine *Préparée* Brodie est un facteur de succès

● En cuisine comme dans tous les arts en général, rien ne peut remplacer l'habileté et l'expérience. Mais vous constaterez vous-même que la Farine Préparée BRODIE vous épargne temps et fatigue tout en vous assurant une réussite aussi parfaite que possible.

Beignes

(tel qu'illustré)

1 oeuf
1 tasse sucre
1 tasse lait frais
2½ tasses Farine Préparée BRODIE
Muscade au goût
1 c. à thé vanille

Battre l'oeuf et le sucre ensemble. Ajouter le lait et l'essence, puis la farine. Rouler la pâte, juste assez ferme pour être manipulée, couper avec l'emporte-pièce à beignets et cuire en pleine friture.

Gâteau au cumin

1 tasse beurre
2 tasses sucre
4 oeufs
3 tasses Farine Préparée BRODIE
3 c. à thé graine de cumin
1 tasse lait

Crémer le beurre et le sucre; ajouter les jaunes d'oeufs bien battus; battre de nouveau. Ajouter la farine tamisée en alternant avec la graine de cumin et le lait; incorporer, en dernier lieu, les blancs d'oeufs, battus fermes. Verser dans une grande ou deux petites lèchefrites bien beurrées. Cuire 1 à 1½ heure à four modéré (350°F.).

Biscuits au sucre

2 tasses sucre
1 tasse beurre
Muscade ou essence au goût
¾ tasse lait
3 tasses Farine Préparée BRODIE
2 oeufs

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre, les oeufs battus et l'essence. Verser le lait graduellement tout en ajoutant la farine bien tamisée. Rouler la pâte plutôt mince et couper avec petit empore-pièce. Cuire à four vif 10 à 12 minutes.

1945 AOÛT 1945

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

1946 AOÛT 1946

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

1947 AOÛT 1947

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24 / 31	25	26	27	28	29	30

1948 AOÛT 1948

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Gâteau éponge

(tel qu'illustré)

3 oeufs
1 tasse sucre
½ tasse lait chaud
1¼ tasse Farine Préparée BRODIE
2 c. à thé jus citron

Battre les jaunes d'oeufs, jusqu'à ce qu'épais et jaune citron; ajouter ½ tasse sucre et lait chaud, essence puis le reste du sucre; battre jusqu'à complète dissolution des cristaux de sucre. Ajouter la farine et incorporer les blancs d'oeufs battus jusqu'à ce que fermes mais pas secs. Verser dans un moule tubulaire enfariné et cuire à four modéré (325°F.) 50 à 60 minutes. Laisser le gâteau dans son moule jusqu'à complet refroidissement

Ermites

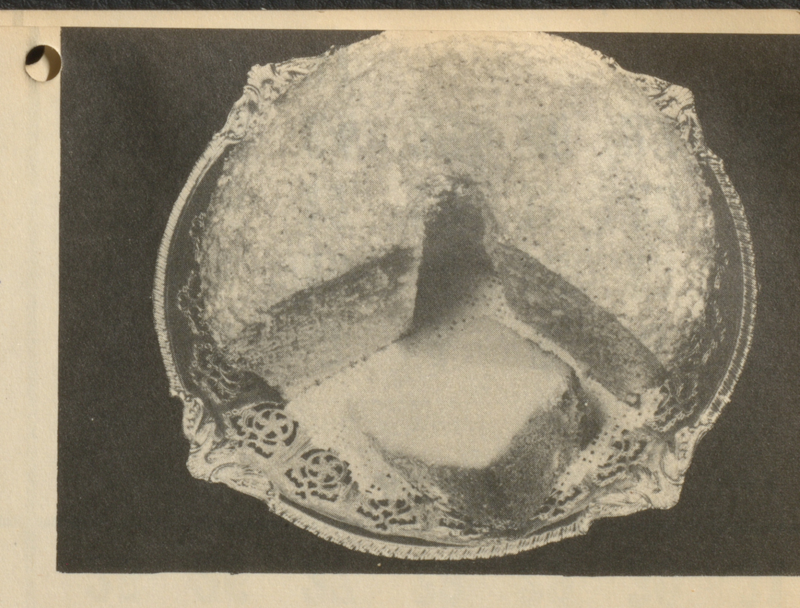
1 tasse shortening
1½ tasse cassonade
2 oeufs
1 tasse raisins
1 tasse dattes
⅓ tasse noix hachées
2 c. à soupe eau bouillante
2½ tasses Farine Préparée BRODIE
1 c. à thé cannelle
¼ c. à thé toute-épice

Défaire le shortening en crème, ajouter le sucre graduellement, puis les oeufs bien battus, les fruits et les noix. Ajouter l'eau bouillante et enfin la farine tamisée avec les épices. Laisser tomber par cuillérées à thé sur une tôle beurrée, à un pouce les uns des autres. Cuire 12 à 15 minutes à four 350°F. (Recette pour 100 "cookies".)

Gâteau aux épices

⅓ tasse shortening
1 tasse cassonade
2 oeufs
2 tasses Farine Préparée BRODIE
1 c. à thé cannelle
½ c. à thé toute-épice
½ c. à thé clou
⅔ tasse lait

Crémer le shortening et le sucre, ajouter les oeufs battus puis la farine et les épices en alternant avec le lait. Cuire 30 minutes à four 350°F.



Conseils sur l'emploi de la Farine *Préparée*

- Rappelez-vous qu'il ne faut ajouter ni poudre à pâte ni sel. La farine contient ces ingrédients parfaitement dosés et mélangés.

Tamisez la farine avant de la mélanger. Nivelez avec un couteau mais sans la tasser. Employez les tasses et les cuillères à mesurer régulières.
Soyez minutieuse. Toutes les mesures sont rases.
Pour mesurer le shortening, remplissez la cuillère à mesurer, pressez et enlevez le surplus avec un couteau.

1945 SEPTEMBRE 1945

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23 30	24	25	26	27	28	29

1946 SEPTEMBRE 1946

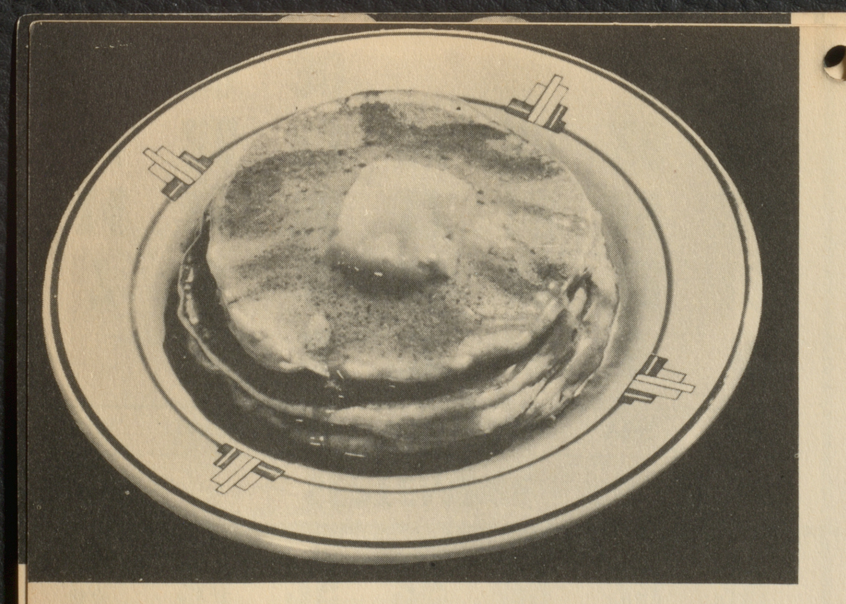
DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

1947 SEPTEMBRE 1947

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

1948 SEPTEMBRE 1948

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



• LA FARINE PRÉPARÉE XXX de BRODIE est employée chaque jour dans des milliers de foyers bien ordonnés pour une cuisson plus facile, plus rapide, meilleure.

Crêpes

(tel qu'illustré)

- 2 tasses Farine Préparées BRODIE
- 1 oeuf
- 3 c. à soupe shortening fondu
- 1⅓ tasse lait
- 1 c. à soupe sucre

Tamiser et mesurer la farine. Ajouter l'oeuf battu, le lait et le sucre. Ajouter le shortening, et cuire immédiatement dans un poêlon chaud. Si celui-ci est bien entretenu, il n'est pas nécessaire de le beurrer. On tourne les crêpes lorsque les bulles cessent de se former à la surface. Les crêpes faites d'après cette recette sont épaisses. Si on les désire plus minces, ajouter du lait.

Temps de préparation, 5 minutes. Temps de cuisson, 2 à 3 minutes.

Gâteau magique

- ½ tasse shortening
- ⅔ tasse sucre
- 2 blancs d'oeufs
- 1 c. à thé essence citron
- 1½ tasse Farine Préparée BRODIE
- ½ tasse lait ou jus d'orange

Défaire le shortening en crème, ajouter le sucre. Battre jusqu'à complète dissolution des cristaux de sucre. Ajouter l'essence et la farine alternativement avec le lait. Incorporer les blancs d'oeufs, battus fermes mais pas secs. Verser dans une lèchefrite beurrée et enfarinée, et cuire à four modéré (350°F.). Refroidir et enduire le dessus et les côtés d'un glaçage à l'orange.

Temps de préparation, 8 minutes. Temps de cuisson, 30 minutes.

Gâteau oriental aux épices

- ½ tasse shortening
- ½ tasse sucre
- ½ tasse mélasse
- 1 oeuf
- ½ tasse lait
- 1 c. à soupe gingembre
- 1 c. à thé toute-épice
- 1 c. à thé cannelle
- 2 tasses Farine Préparée BRODIE

Crèmer le shortening et le sucre. Ajouter l'oeuf et bien battre. Ajouter la mélasse, les épices et la farine alternativement avec le lait. Verser dans une lèchefrite beurrée et enfarinée. Cuire à four modéré (325°F.).

Temps de préparation, 10 minutes. Temps de cuisson, 40 minutes.

1945 OCTOBRE 1945

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

1946 OCTOBRE 1946

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

1947 OCTOBRE 1947

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

1948 OCTOBRE 1948

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24/31	25	26	27	28	29	30

Petits Pains au Lait-beurre

(tel qu'illustré)

3 tasses Farine Préparée Brodie tamisée
1 c. à soupe sucre
3 c. à soupe shortening
1 1/4 tasse lait-beurre

Tamiser les ingrédients secs ensemble. Incorporer le shortening aux ingrédients secs avec une fourchette ou le bout des doigts, ajouter ensuite le liquide pour former une pâte molle. Mettre sur planche enfarinée, pétrir et rouler à 1/2 pouce d'épaisseur. Couper en triangles et placer dans une lèchefrite graissée. Cuire 20 minutes à four chaud (450°F.)

Pouding au Suif Cuit à la Vapeur

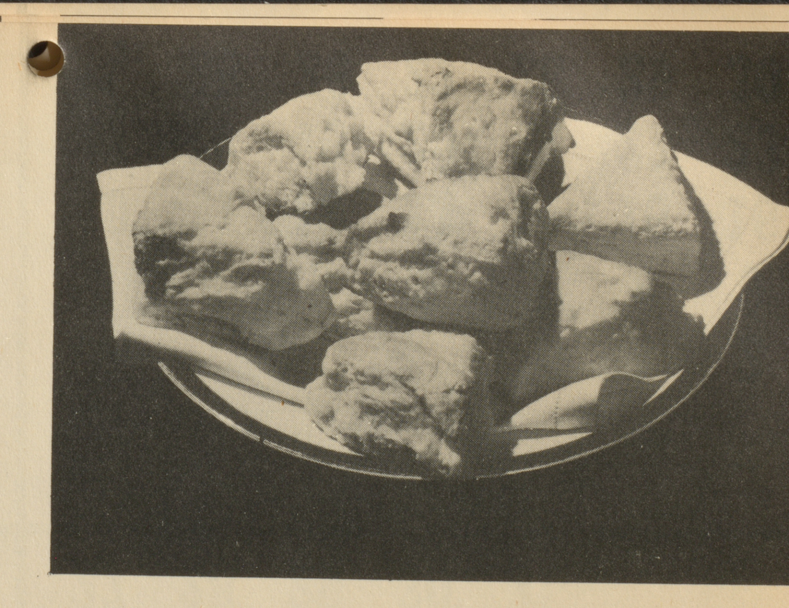
1 tasse suif haché en gros morceaux
1 tasse mélasse ou cassonade
1 tasse raisins
1/2 tasse eau chaude
1/4 tasse lait
2 tasses Farine Préparée Brodie
1 c. à thé cannelle
1/2 c. à thé gingembre
1/2 c. à thé clou
1/2 c. à thé muscade

Mélanger le suif, la mélasse et les raisins dans un bol et ajouter la moitié de l'eau. Tamiser la farine et les épices et incorporer au premier mélange en alternant avec le lait et le reste de l'eau chaude. Mettre la pâte dans un moule tubulaire graissé ou autre récipient et faire cuire 2 heures à la vapeur.

Gâteau au Chocolat Sans Oeufs

1 1/2 tasse Farine Préparée Brodie tamisée
1 tasse sucre
1/2 tasse cacao
2 c. à thé vanille
1 tasse lait
1/4 tasse eau
2 c. à soupe beurre fondu
2 c. à soupe shortening fondu

Mélanger la farine, le sucre et le cacao ensemble. Incorporer le lait et l'eau graduellement y ayant ajouté l'essence, ensuite ajouter 2 cuillérées à soupe de beurre fondu et 2 cuillérées à soupe de shortening fondu. Battre le tout, verser dans moule à gâteau étage graissé et enfariné et cuire à four modéré environ 45 minutes.



Les plaisirs du pâtissage chez-soi

● La maitresse de maison qui fait des pâtisseries chez-elle éprouve une certaine joie et une satisfaction tout à fait inconnues à celle qui achète ses tartes et ses gâteaux au comptoir.

Apprenez cet art tant pour l'économie que vous ferez que pour la satisfaction que vous aurez à préparer une nourriture saine pour votre famille et vos amis. Achetez la FARINE PREPAREE BRODIE et soyez assurée du meilleur succès.

1945 NOVEMBRE 1945

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

1946 NOVEMBRE 1946

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

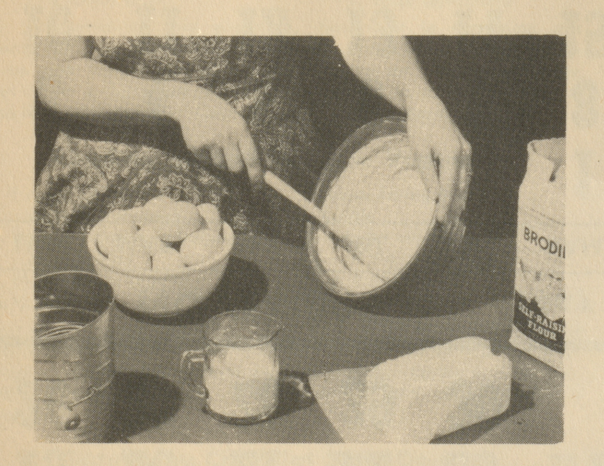
1947 NOVEMBRE 1947

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23 30	24	25	26	27	28	29

1948 NOVEMBRE 1948

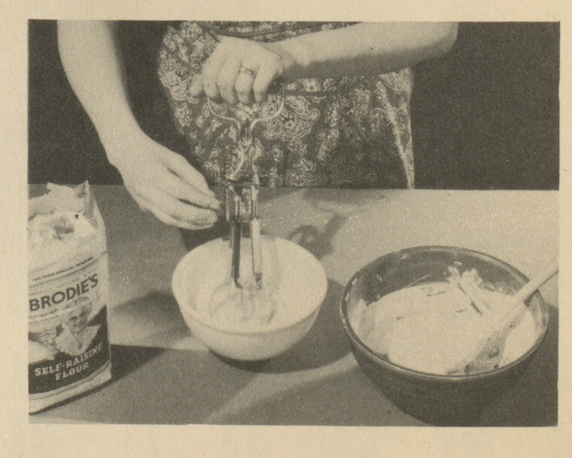
DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

MÉTHODE PRATIQUE POUR LE MÉLANGE



1. CRÉMER LE SHORTENING ET LE SUCRE

Défaire le shortening en crème, ajouter le sucre graduellement et bien brasser jusqu'à ce que très léger.



2. BATTRE LES OEUFS

Bien battre les oeufs—ajouter au mélange de shortening et de sucre crémé.

1945 DÉCEMBRE 1945

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23 30	24 31	25	26	27	28	29

1946 DÉCEMBRE 1946

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

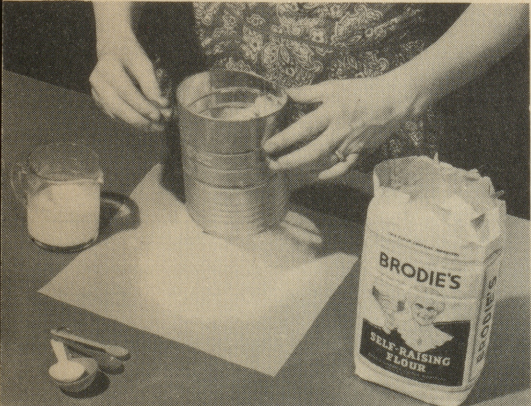
1947 DÉCEMBRE 1947

DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

1948 DÉCEMBRE 1948

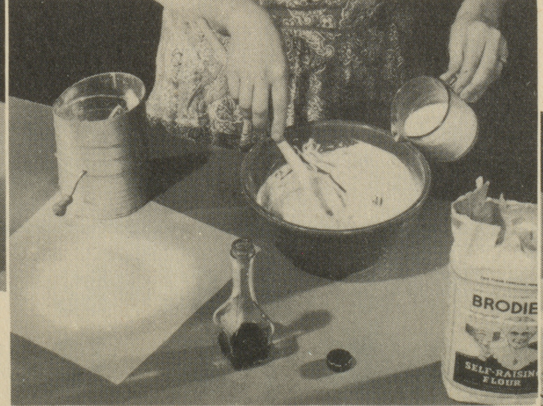
DIM.	LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

MÉTHODE PRATIQUE POUR LE MÉLANGE



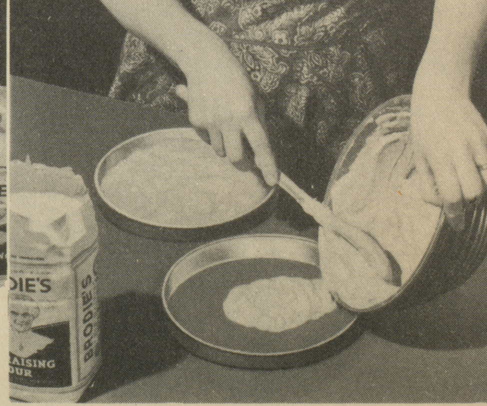
3. TAMISER LA FARINE

Tamiser la Farine Préparée XXX de Brodie une fois, ensuite mesurer la quantité requise.



4. AJOUTER LA FARINE ET LE LAIT

Incorporer au mélange la Farine Préparée XXX de Brodie tamisée en alternant avec le lait auquel on a ajouté l'essence.



5. VERSER DANS DES MOULES ET FAIRE CUIRE

Verser la pâte dans des moules bien graissés et enfarinés et cuire à four modéré.

CONSEILS UTILES SUR L'EMPLOI DE LA FARINE *Préparée* BRODIE

- Rappelez-vous qu'il ne faut ajouter ni poudre à pâte ni sel. La farine contient ces ingrédients parfaitement dosés et mélangés.
- Tamisez la farine avant de la mélanger. Nivelez avec un couteau mais sans la tasser. Employez les tasses et les cuillères à mesurer régulières.
- Soyez minutieuse. Toutes les mesures sont rases.
- Pour mesurer le shortening, remplissez la cuillère à mesurer, pressez et enlevez le surplus avec un couteau.
- Préparez les ustensiles, les ingrédients et le four avant de commencer le mélange d'une recette.
- Suivez soigneusement les directions pour le mélange des ingrédients.
- Battez vivement et légèrement.
- Employez du beurre et du lait si possible. Ils ont une plus grande valeur nutritive.
- Employez un four avec thermomètre.

PESÉES ET MESURES

2 cuillerées à soupe beurre	égalent 1 on.
2 tasses beurre	égalent 1 lb.
3 cuillerées à thé	égalent 1 cuillerée à soupe
16 cuillerées à soupe	égalent 1 tasse
2 tasses	égalent 1 chopine
4 tasses	égalent 1 pinte

TEMPÉRATURE DU FOUR

"Four doux"	250 à 325°F.
"Four modéré"	325 à 375°F.
"Four chaud"	375 à 450°F.
"Four très chaud"	450 à 500°F.